



## Versatile, elegante e internazionale: ecco il Gavi

*Bianco simbolo del Piemonte, è apprezzato per il gusto fresco e la buona acidità e sorprende anche per le sue doti di longevità. Non tutti lo sanno, ma è stato il primo vino piemontese a varcare i confini nazionali più di 200 anni fa, raggiungendo niente meno che il nuovo mondo su un bastimento genovese*

Per chi ama i vini freschi, versatili e con un carattere elegante, il **Gavi** potrebbe essere una scelta davvero azzeccata: vino bianco secco, leggero e di buona acidità, soddisfa i palati più esigenti e al tempo stesso piace anche a chi non ama i vini complessi.

### Il Gavi e la piacevolezza della sua evoluzione

Ma non lasciatevi ingannare dalle apparenze: il Gavi infatti è un vino che in alcuni casi può raggiungere la struttura e la complessità di un rosso. La sua naturale predisposizione alla longevità, infatti, se alimentata dai giusti accorgimenti agronomici ed enologici, permette a questo vino di **regalare sensazioni ineguagliabili anche a 8-10 anni dalla vendemmia**, quando raggiunge la capacità di esprimersi al meglio in abbinamento con carni e formaggi stagionati.

Si distingue per il suo **colore giallo paglierino brillante** e per il suo profumo fresco e floreale, con note di frutta come mela verde e agrumi, si presta sia per un aperitivo informale sia per una

cena elegante. Proprio questa sua versatilità lo rende uno dei vini bianchi italiani tra i più apprezzati all'estero, al punto che circa il 90% della sua produzione è destinata all'esportazione.



Vendemmia (Foto © Ufficio stampa).

## Una vocazione internazionale da oltre 200 anni

La vocazione all'internazionalità e la fortuna di questo vino fuori dalla Penisola, è strettamente legata alla storia della **Repubblica Genovese**. È infatti grazie alla poderosa flotta mercantile di Genova che già nel XVIII secolo il Gavi, per primo tra i vini piemontesi, varca i confini nazionali e raggiunge il nuovo Mondo.

In una lettera datata 1782, il **marchese Giovanni Andrea Doria** scrive al suo fattore di voler spedire un carico di Gavi in America, con un bastimento in partenza dal porto di Genova. Vino piemontese, dunque, ma il cui destino e la cui storia è da sempre intrecciata con quella della vicina Liguria: risale infatti al 972 d.C. un documento che attesta la concessione in affitto di terreni per la viticoltura ad alcuni cittadini gaviesi da parte del Vescovo di Genova.



Libarna Arteventi antica città romana (Foto © Ufficio stampa).

## Oggi in tour da Londra a Miami

Oggi a oltre 50 anni dalla DOC (1974) e a quasi 30 dalla DOCG (1998) il Gavi non smette di stupire e di essere apprezzato.

*«Nonostante il grande successo all'estero – dato da una quota export del 92 % – il Gavi DOCG è orgogliosamente il vino bianco secco maggiormente prodotto in Piemonte e vorremmo tornare protagonisti in casa nostra a partire dal capoluogo regionale»*, ha affermato **Maurizio Montobbio**, presidente del **Consorzio Tutela del Gavi**.

L'occasione è stata la tappa torinese del [Gavi World Tour](#), un giro promozionale che negli scorsi mesi ha portato questa eccellenza enologica in alcune delle più importanti metropoli, tra cui New York, Miami, Edimburgo, Copenhagen e Londra.

## I comuni del Gavi: territorio di confine e biodiversità

*«Oltre a rappresentare un'eccellenza vinicola, il Gavi DOCG è espressione di un territorio straordinario, dove l'enoturismo si è sviluppato con successo ed è pronto ad accogliere turisti e appassionati. Un'area dal grande valore storico e culturale, che*

*merita di essere scoperta e apprezzata attraverso il suo vino»* spiega ancora il presidente del Consorzio.

I vigneti della denominazione, infatti, si estendono su circa **1.600 ettari nella parte sud orientale del Piemonte**, in provincia di Alessandria, ultima propaggine della Pianura Padana, che si protende verso l'Appennino Ligure. Una vera e propria terra di confine caratterizzata da inverni rigidi ed estati assolate che portano i grappoli a perfetta maturazione e dove la vicinanza del mare, a soli 30 km, regala con ai vini una freschezza e sapidità tipiche della viticoltura costiera.



Oltre 1600 ettari di vigneti per la DOCG del Gavi (Foto © Ufficio stampa).

## Un paesaggio ricco in biodiversità

Le **terre del Gavi** offrono al visitatore un paesaggio punteggiato da piccoli borghi medievali e definito da morbide colline che lambiscono l'Appennino. L'ambiente è caratterizzato da una straordinaria biodiversità, che alterna boschi, pascoli, campi coltivati e valli fluviali un tempo antiche vie di comunicazione tra l'entroterra e il mare.

Proprio per preservare questo tesoro naturalistico, dal **2018 la zona è sottoposta a biomonitoraggio** del polline delle api allo scopo di verificare la sostenibilità dei trattamenti in vigneto. Se siete di passaggio in queste zone, vale la pena di visitare il **Forte di Gavi**, poderosa fortezza militare del X secolo simbolo del potere della Repubblica di Genova, e i resti di Libarna,

---

città romana di frontiera situata tra le rive del fiume Scrivia e attraversata dalla via Postumia.

## Le Terre del Gavi: argille rosse, marne e arenarie

In generale, questo vino, prodotto da **vitigno Cortese in purezza**, si presenta principalmente in due tipologie: il **Gavi o Cortese di Gavi DOC** e il **Gavi DOCG del Comune di Gavi** con apprezzabili variazioni dovute anche al fatto che gli 11 comuni della DOC e DOCG sono distribuiti in tre fasce, settentrionale, centrale e meridionale, in cui si alternano tre diverse tipologie di terreno.

Le **argille rosse della fascia nord**, infatti, regalano al vino ottimo corpo e struttura; le **marne e le arenarie della zona centrale** conferiscono il perfetto equilibrio tra struttura e sapidità; a sud, invece, le **terre bianche di origine marina**, ricche di microelementi e fossili, unite alle maggiori altitudini (tra i 400 e i 1000 mt slm), danno vita a Gavi caratterizzati da estrema finezza, delicati profumi e spiccata mineralità.

## Le quattro tipologie del Gavi: fermo, frizzante, spumante e riserva

Come si diceva, il Gavi è un **vino eclettico e versatile** e il disciplinare riconosce **quattro diverse tipologie**: Tranquillo, Spumante, Frizzante e Riserva.

Il **Tranquillo**, secco e fermo, dal colore giallo paglierino più o meno intenso, rappresenta il 99% della produzione e viene solitamente bevuto giovane, anche se sempre più produttori, come si diceva sopra, ne sottolineano la capacità di resistere al tempo, se si adottano tecniche agronomiche e di cantina atte a svilupparne la naturale vocazione alla longevità (anche 8-10 anni dalla vendemmia).

La **versione Spumante**, ottenuta attraverso il Metodo Classico, ovvero la rifermentazione in bottiglia sui lieviti, presenta una bolla fine e persistente, con profumi floreali delicati.

La **tipologia Frizzante** si caratterizza per una spuma fine ed evanescente: si tratta di una tipologia di Gavi tradizionale che tuttavia pochi produttori vinificano a favore di quella ferma.

La **tipologia Riserva**, infine, è dedicata ai Gavi da invecchiamento, che escono sul mercato dopo almeno un anno di affinamento, di cui almeno 6 mesi in bottiglia. La Riserva prevede rese più basse in vigneto e tecniche di vinificazione che, come si accennava sopra, ne esaltano la longevità. Si presenta di colore dorato, grande ampiezza di naso e bocca, nobilitata da aromi terziari e da un'inconfondibile freschezza. Il volume alcolico minimo è 11,00%.

Per tutte le novità sul GAVI: [www.consorziogavi.com](http://www.consorziogavi.com)

### Data di creazione

15/05/2025

### Autore

silvia-fissore